

蒙顶茶杀青机采用微波杀青的优势

产品名称	蒙顶茶杀青机采用微波杀青的优势
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	368888.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:400型 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

四川，处在中国一、二阶梯交界处，尤其盛产茶叶的雅安、乐山，更是位于四川盆地的边缘，临近磅礴的横断山脉。四川之茶，首推蒙顶。懂茶之人往往把蒙顶茶称作「茶中故旧」——据说2000多年前，西汉时期的道士吴理真在蒙顶山种下了一棵茶树，成为了传说中早的「种茶人」，而蒙顶也成了中国茶文化之渊薮。蒙顶茶并非某一种茶，而是指以蒙顶山为核心一片区域内所产的茶叶，其中尤以蒙顶甘露与蒙顶黄芽为贵——前者是未经发酵的绿茶，茶汤鲜爽如甘霖天降；后者则是轻发酵的黄茶，口感温和，入口有回甘。如果说蒙顶茶为「旧友」，那么峨眉山所产的竹叶青则是「新知」。早的竹叶青在2月中下旬即可采摘，再以峨眉山所出的泉水冲泡，一杯好茶，就像风味美食一样有着自己的「根脚」。而对四川人来说，「天府之国」出产的好茶只是一方面，由茶衍生出的「茶馆文化」，才是四川人的「本命」——茶馆是四川人除了家以外所在时间长的地方，据说，四川人的一生，十分之一都在「坐茶馆」。

微波茶叶杀青机优势分析：

微波茶叶杀青机是一种新型的茶叶杀青机设备，它克服了滚筒杀青机对茶叶外形的影响，可以达到无焦边、爆点的效果，尤其杀青叶的色泽更是普通滚筒杀青机无法比拟的。生产绿茶、乌龙茶，均需要加热杀青处理，以钝化多酚氧化酶的活性，蒸发部分水分，挥发青草气味，软化组织。目前生产上常用炒青方式

、蒸汽杀青方式，试验结果表明，微波杀青与炒青方式加工的茶叶品质更良好，微波杀青的时间短（为炒青时间的1/8）可以连续进行。而蒸汽杀青由于蒸汽含水量高，原料外层受高温影响，因此杀青后的茶叶不利于脱水，部分叶绿素受破坏，原料所含营养物质随冷凝水而部分流失，色泽影响比较大。

微波在茶叶杀青的应用主要是其产生的热效应。当磁控管产生微波，照到茶叶对，茶叶内部的极性分子受微波周期性变化的影响，随微波进行周期性活动。由于微波的频率很高，使茶叶内部分子高速碰撞而产生了大量的摩擦热量迅速提高物料的温度，从而达到快速升温的效果。

微波茶叶杀青机特点：

- 1、微波茶叶杀青机是一种新型的杀青设备，同比锅式杀青、滚筒式杀青等传统设备杀青速度快、效率高、效果好、更加节能环保。
- 2、新型微波杀青机，采用三层微波设计，一层主要是快速提温杀青；第二层和第三层辅助脱水。微波茶叶杀青机现在广泛应用于：铁观音、竹叶青、菊花、金银花、等农产品进行杀青，杀青效果显著。
- 3、设备配有智能控制系统，一键开机、自动关机，杀青出来的茶叶相对于其他杀青方式更均匀、稳定，对茶叶无伤害投金量更低，杀青投金量至少2两以上。
- 4、微波杀青机做出来的茶叶颜色一致性好、色泽更绿更透。
- 5、杀青机由于是三层设计，设备更短不占用厂地，采用静音风机工作噪声更小。
- 6、由于微波杀青是采用的水的高分子运动，杀青出来的茶叶更柔软均匀，生产过程中便于成形，不用扎堆大量的节约了生产时间。